

MENU MIDI SEMAINE

DU MARDI 14 AU VENDREDI 17 JANVIER

UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FERIE
RESERVE POUR LES TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES MENU DE GROUPE OBLIGATOIRE AU-DELA

MENU À 22,00 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

MENU À 30,00 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

PRÉMICES MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX 12,00 €

Le tataki de saumon, crème d'avocat et fromage frais.

Le velouté de carottes au cumin et l'œuf mollet frit.

La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond, salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Les pieds de porcs en feuille de brick, riz aux algues, sommités de brocolis, et sauce tonkatsu.

Le poisson de semaine, crème de choux rouge, châtaignes rôties, suprême d'orange, et sauce au vin blanc.

CHARIOT DE FROMAGES 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs), chutney, fruits secs et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

Le cheesecake vanille, pomme caramélisée, sablé breton, et crème glacée rhum-raisin.

Le moelleux au chocolat, crème anglaise, chantilly, et crème glacée chocolat blanc.

LE CAFÉ, LE THÉ OU LE DECA 3,50 €

Ce menu a été élaboré par Estelle Kuhler avec la participation de Romain Guery, Etienne Lassalle, Vanessa Bergemine, Léa Ribette et leurs équipes.